

Date: 27th May-2025

TAOM TAYYORLASHNING XAVFSIZLIK TEXNIKASI VA SANITARYA –
GIGEYNA QOIDALARI

Ismailova Momogul Hamraboy qizi

Urganch davlar pedagogika instituti “Texnologik ta’lim kafedrası o’qituvchisi”

Babajanova Anajan Masharipovna

Urganch davlar pedagogika instituti, Texnologik ta’lim 3-kurs talabasi

Eshchanova Saxiba Kadirberganovna

Urganch davlar pedagogika instituti, Texnologik ta’lim 1-kurs talabasi

Annotatsiya. Ushbu maqolada taom tayyorlash jarayonida xavfsizlik texnikasi va sanitariya gigiyena qoidalariga rioya qilishning ahamiyati yoritilgan. Oshxona jihozlaridan to’g’ri foydalanish, elektr va gaz qurilmalarining xavfsiz ishlatilishi hamda yong’in xavfsizligi choralari haqida ma’lumot beriladi. Shuningdek, shaxsiy gigiyena, mahsulotlarni saqlash va oshxona tozaligiga rioya qilish qoidalarini ilmiy jihatdan asoslangan holda bayon etilgan.

Kalit soʻzlar: xavfsizlik texnikasi, sanitariya, gigiyena, oshxona, oziq-ovqat xavfsizligi, shaxsiy gigiyena, yong’in xavfsizligi.

Аннотация. В данной статье рассматривается важность соблюдения техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при приготовлении пищи. Освещаются правильное использование кухонного оборудования, безопасное обращение с электрическими и газовыми приборами, а также меры пожарной безопасности. Также подробно описаны правила личной гигиены, хранения продуктов и поддержания чистоты на кухне.

Ключевые слова: техника безопасности, санитария, гигиена, кухня, безопасность пищевых продуктов, личная гигиена, пожарная безопасность.

Annotation. This article highlights the importance of adhering to safety techniques and sanitary-hygienic rules during food preparation. It discusses the proper use of kitchen equipment, safe handling of electrical and gas appliances, and fire safety measures. Additionally, it provides detailed guidelines on personal hygiene, food storage, and kitchen cleanliness.

Keywords: safety techniques, sanitation, hygiene, kitchen, food safety, personal hygiene, fire safety.

Taom tayyorlash jarayoni nafaqat mazali taomlar yaratish, balki sogʻliqni saqlashni taʼminlash uchun ham muhim ahamiyatga ega. Notoʻgʻri tayyorlangan taomlar oziq-ovqat zaharlanishi va boshqa salbiy oqibatlarga olib kelishi mumkin. Shuning uchun taom tayyorlashda xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish juda muhimdir.

Xavfsizlik Texnikasi:



INTRODUCTION OF NEW INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN EDUCATION OF PEDAGOGY AND PSYCHOLOGY.

International online conference.

Date: 27th May-2025

- Pichoqlarni to'g'ri ishlatish: Pichoqlarni ehtiyotkorlik bilan ishlatish kerak va ularni boshqa buyumlar bilan aralashtirmaslik kerak. Kesilgan joylarni darhol davolash kerak.



- Issiq idishlar va pechlar: Issiq idishlar va pechlar bilan ishlaganda ehtiyotkorlik bilan harakat qilish va issiqlikdan himoya vositalaridan foydalanish kerak.



- Elektr jihozlari: Elektr jihozlari bilan ishlashda xavfsizlik qoidalariga rioya qilish kerak. Suvga yaqin joyda elektr jihozlari bilan ishlamaslik kerak.



- Yonuvchi moddalar: Yonuvchi moddalarni olovdan uzoq tuting.



Date: 27th May-2025



• Oziq-ovqat zaharlanishidan himoya: Ovqatlarni to'liq pishirib, yaxshilab qizdirib iste'mol qilish kerak. Shubhali mahsulotlardan foydalanmaslik kerak.



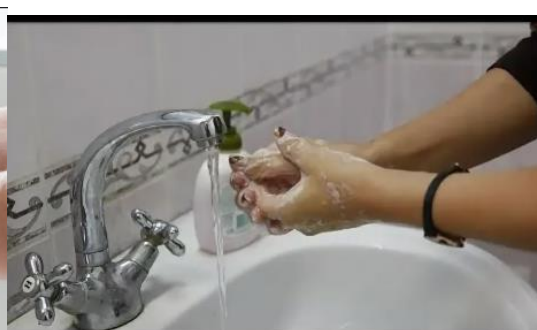
Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi bo'yicha qo'shimcha tavsiyalar

- Xom go'shtni tayyorlashdan oldin yaxshilab yuving.
- Go'shtni to'liq pishiring, ichkarisida xom qismi qolmasligiga ishonch hosil qiling.
- Tuxumni yaxshilab pishiring.
- Sut mahsulotlarini to'g'ri saqlang va ularning yaroqlilik muddatini nazorat qiling.
- Konservalangan mahsulotlarni ochgandan keyin darhol iste'mol qiling yoki muzlatgichda saqlang.

Sanitariya-Gigiena

Qoidalari

- Qo'llarni yuvish: Taom tayyorlashdan oldin va keyin, shuningdek, xom mahsulotlar bilan ishlashdan keyin qo'llarni sovun bilan yaxshilab yuvib tashlash kerak. Ideal holda, qo'llarni har 30 daqiqada yuvib turish kerak.



- Oshxona jihozlarini tozalash: Barcha pichoqlar, taxtacha, idishlar va boshqa jihozlarni har foydalanishdan keyin toza suv va sovun yordamida yaxshilab tozalash lozim. Yog'li sirtlarni maxsus vositalar yordamida tozalash kerak.



Date: 27th May-2025



• Mahsulotlarni saqlash: Xom mahsulotlarni tayyor mahsulotlardan alohida saqlash kerak. Xom go'sht, baliq va parrandalarni salqin joyda va maxsus idishlarda saqlash kerak. Tayyor mahsulotlarni ham toza, salqin va quruq joyda saqlash kerak. Eski mahsulotlardan xalos bo'lish muhim.



• Sovutgichning tozaligi: Sovutgichni muntazam ravishda tozalab turish va unda buzilgan mahsulotlarni saqlamaslik kerak. Sovutgich harorati 4°C dan past bo'lishi kerak.

• Suv sifati: Toza ichimlik suvidan foydalanish kerak. Agar suv shubhali bo'lsa, uni qaynatish kerak.

• Zararkunandalarga qarshi kurash: Oshxonani zararkunandalardan himoya qilish uchun zarur choralarni ko'rish kerak. Oziq-ovqatlarni ochiq qoldirmaslik va ularni maxsus idishlarda saqlash kerak.

Taom tayyorlash jarayonida xavfsizlik texnikasi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish sog'liq va hayot xavfsizligi uchun muhim ahamiyatga ega. Oshxonada toza va tartibli muhitni saqlash, shaxsiy gigiyena qoidalariga amal qilish, mahsulotlarni to'g'ri saqlash va ishlov berish nafaqat taom sifatini oshiradi, balki oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning oldini oladi.

Shuningdek, oshxona jihozlaridan to'g'ri foydalanish, elektr va gaz qurilmalarini xavfsiz ishlatish, yong'in xavfsizligini ta'minlash kabi qoidalar baxtsiz hodisalarning oldini olishga yordam beradi. Umuman olganda, ushbu qoidalarga rioya qilish nafaqat individual, balki jamoaviy salomatlik va xavfsizlikni ta'minlashga xizmat qiladi. Shu bois, har bir oshpaz, uy bekasi yoki oziq-ovqat bilan ishlovchi mutaxassis bu qoidalarga qat'iy amal qilishi lozim.



Date: 27th May-2025

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi. “Oziq-ovqat gigiyenasi va sanitariya qoidalari” – Toshkent: Sog‘liqni saqlash nashriyoti, 2020.
2. Gafforov A., Karimov Sh. “Oshxona gigiyenasi va xavfsizlik texnikasi” – Toshkent: Mehnat, 2019.
3. FAO (Food and Agriculture Organization). “Food Hygiene and Safety Guidelines” – Rome: FAO Publishing, 2017.
6. O‘zbekiston Respublikasi Favqulodda vaziyatlar vazirligi. “Oshxona va oziq-ovqat sanoati uchun yong‘in xavfsizligi qoidalari” – Toshkent, 2021.

